

Mo

Montag
05.01.2026

Speisekarte

Menü 1

Gemüsebratling (a,a1,a7,c,e)

Käsesauce (a,a1,a7,b,b1,b2)

Salzkartoffeln

Karottenrohkost

Kiwi

Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
776,86	18,3	32,75	12,89
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE

90,74 34,36 4,63 7,54



Menü 2

Paniertes Hähnchenschnitzel (a,a1,a7,c,f)

Geflügelsauce (b,b1,b2)

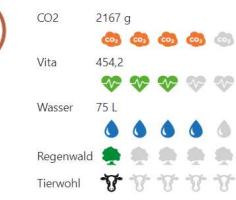
Rosenkohl

Salzkartoffeln

Stracciatellaquark (b,b1)

Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
1174,42	60,14	58,88	15,11
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE

100,26 25,35 11,93 8,28



Guten Appetit

Änderungen vorbehalten

Die Aufschlüsselung der Allergene und Zusatzstoffe, können Sie aus unserer Zutatenliste entnehmen.

In unseren Speisen können Spuren von Allergenen enthalten sein.

Die Nährwertangaben werden auf Grundlage des Bundeslebensmittelschlüssel berechnet, für die Richtigkeit übernehmen wir keine Gewähr.

Allergene

a=Glutenhaltig, a1=GL-Weizen, a7=GL-Hybridstämme, c=Eier/-erzeugnisse, e=Soja/-erzeugnisse, f=Senf/-erzeugnisse, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.)



Speisekarte

Menü 1

Vanillegrießbrei (a,a1,a7,b,b1,b2)

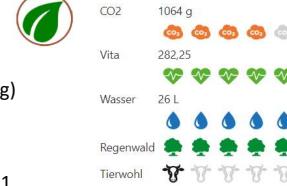
Waldbeercompott

Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
732,99	20,59	16,62	11,03
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE

119,42 50,58 0,52 7,91



Menü 2

Geflügelfleischkäse

Warmer Speckkartoffelsalat (f)

Früchtejoghurtbecher (b,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
614,68	40,46	29,11	8,7
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE

45,86 20,33 2,96 3,98



Guten Appetit

Änderungen vorbehalten

Die Aufschlüsselung der Allergene und Zusatzstoffe, können Sie aus unserer Zutatenliste entnehmen.

In unseren Speisen können Spuren von Allergenen enthalten sein.

Die Nährwertangaben werden auf Grundlage des Bundeslebensmittelschlüssel berechnet, für die Richtigkeit übernehmen wir keine Gewähr.

Allergene

a=Glutenhaltig, a1=GL-Weizen, a7=GL-Hybridstämme, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.), f=Senf/-erzeugnisse



Speisekarte

Menü 1

Tortellini mit Käsefüllung (a,a1,a7,b,c,e)

Bärlauchsauce (a,a1,a7,b,b1,b2)

Tomatensalat (l)

Pfirsichpudding (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
742,48	22,27	24,01	12,91
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE

Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
822,92	49,22	32,04	17,7
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE



Menü 2

Cordon Bleu vom Schwein (a,a1,b)

Champignonrahmsauce (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,b,b1,b2,d)

Kaisergemüse

Salzkartoffeln

Pfirsichpudding (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
82,04	27,01	27,01	6,67
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE

Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
82,04	27,01	27,01	6,67
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE

Guten Appetit

Änderungen vorbehalten

Die Aufschlüsselung der Allergene und Zusatzstoffe, können Sie aus unserer Zutatenliste entnehmen.

In unseren Speisen können Spuren von Allergenen enthalten sein.

Die Nährwertangaben werden auf Grundlage des Bundeslebensmittelschlüssel berechnet, für die Richtigkeit übernehmen wir keine Gewähr.

Allergene

a=Glutenhaltig, a1=GL-Weizen, a7=GL-Hybridstämme, b=Milch/-erzeugnisse, c=Eier/-erzeugnisse, e=Soja/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.), a2=GL-Gerste, a3=GL-Hafer, a4=GL-Roggen, a5=GL-Dinkel, a6=GL-Kamut, d=Sellerie/-erzeugnisse, l=Schwefeldioxid



Speisekarte

Menü 1

Kartoffelgulasch mit Rübgemüse (b,b1,b2,d)

Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)

Ananaswürfel



CO2 321 g

Vita 198,67

Wasser 6 L

Regenwald

Tierwohl

Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
318,61	6,45	3,71	1,88
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE

61,83 13,25 1,06 5,18

Menü 2

Rotenburger Grünkohl (a,a3,f)

2 Kohlwurst

Salzkartoffeln

Apfel



CO2 880 g

Vita 385,43

Wasser 29 L

Regenwald

Tierwohl

Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
1415,34	44,77	103,67	38,02
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE

69,9 9,09 4,83 5,77

Guten Appetit

Änderungen vorbehalten

Die Aufschlüsselung der Allergene und Zusatzstoffe, können Sie aus unserer Zutatenliste entnehmen.

In unseren Speisen können Spuren von Allergenen enthalten sein.

Die Nährwertangaben werden auf Grundlage des Bundeslebensmittelschlüssel berechnet, für die Richtigkeit übernehmen wir keine Gewähr.

Allergene

b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.), d=Sellerie/-erzeugnisse, a=Glutenhaltig, a3=GL-Hafer, f=Senf/-erzeugnisse, a1=GL-Weizen, a2=GL-Gerste, a4=GL-Roggen, a5=GL-Dinkel, a6=GL-Kamut, a7=GL-Hybridstämme, h=Sesam/-erzeugnisse

Fr



Freitag
09.01.2026

Speisekarte

Menü 1

Belugalinsencurry mit Pfirsichsauce (a,a1,a7,d,e,f)

Vollkornreis

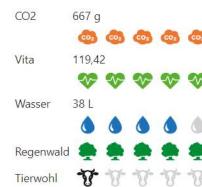
Cole Slaw Salat (c,e,f)

Birne



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
829,81	20,7	30,43	4,03
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE

116,76 17,95 6,57 9,14



Menü 2

2 Fischfrikadellen (a,a1,a7,f,j)

Petersiliensauce (a,a1,a7,b,b1,b2)

Salzkartoffeln

Cole Slaw Salat (c,e,f)

Orangen-Schokoladenkuchen (a,a1,b,b1,b2,c,e)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
861,69	37,57	53,23	17,32
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE

69,96 18,84 7,74 5,53

Guten Appetit

Änderungen vorbehalten

Die Aufschlüsselung der Allergene und Zusatzstoffe, können Sie aus unserer Zutatenliste entnehmen.

In unseren Speisen können Spuren von Allergenen enthalten sein.

Die Nährwertangaben werden auf Grundlage des Bundeslebensmittelschlüssel berechnet, für die Richtigkeit übernehmen wir keine Gewähr.

Allergene

a=Glutenhaltig, a1=GL-Weizen, a7=GL-Hybridstämme, d=Sellerie/-erzeugnisse, e=Soja/-erzeugnisse, f=Senf/-erzeugnisse, j=Fisch/-erzeugnisse, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.), c=Eier/-erzeugnisse

Sa

Samstag
10.01.2026

Speisekarte

Menü 1

Wurzeleintopf mit Karotte, Sellerie (d)
Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
213,33	5,16	0,58	0,3
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE

45,13 11,59 1,1 3,73



Menü 2

Hühnersuppe mit Huhnfileisch, Gemüse, Nudeln (a,a1,a7,b,b1,c)
Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)
Zitronenmousse-Becher (b,b1,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
344,8	21,02	16,13	7,54
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE

28,09 14,36 1,3 2,39



Guten Appetit

Änderungen vorbehalten

Die Aufschlüsselung der Allergene und Zusatzstoffe, können Sie aus unserer Zutatenliste entnehmen.

In unseren Speisen können Spuren von Allergenen enthalten sein.

Die Nährwertangaben werden auf Grundlage des Bundeslebensmittelschlüssel berechnet, für die Richtigkeit übernehmen wir keine Gewähr.

Allergene

d=Sellerie/-erzeugnisse, a=Glutenhaltig, a1=GL-Weizen, a7=GL-Hybridstämme,
b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, c=Eier/-erzeugnisse, a2=GL-Gerste, a3=GL-Hafer, a4=GL-Roggen, a5=GL-Dinkel, a6=GL-Kamut, h=Sesam/-erzeugnisse, b2=Milchzucker (Lac.)



Speisekarte

Menü 1

Lasagne Vegetarisch (a,a7,e)

Tomatensauce

Karottenrohkost

Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
728,83	19,71	14,18	5,26
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE

122,36 39,86 6,55 10,18



Menü 2

Hühnerfrikassee mit Pilze, Spargel (a,a1,a7,b,b1,b2)

Salzkartoffeln

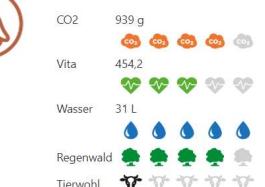
Karottenrohkost

Cheesecakequark (b,b1,b2,c)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
836,25	31,89	35,03	16,27
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE

91,44 47,03 5,68 8,05



Guten Appetit

Änderungen vorbehalten

Die Aufschlüsselung der Allergene und Zusatzstoffe, können Sie aus unserer Zutatenliste entnehmen.

In unseren Speisen können Spuren von Allergenen enthalten sein.

Die Nährwertangaben werden auf Grundlage des Bundeslebensmittelschlüssel berechnet, für die Richtigkeit übernehmen wir keine Gewähr.

Allergene

a=Glutenhaltig, a7=GL-Hybridstämme, e=Soja/-erzeugnisse, a1=GL-Weizen, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.), c=Eier/-erzeugnisse